



Lavaux AOC

St. Saphorin Le Méridien 2023 Bovard

CHF 23.00

 70cl
 13%
 Waadt
AN 13207023

Vinifikation

Die Gärung und der Ausbau erfolgt in grossen Eichenfässern.

Degustationsnotiz Nase

Faszinierende Nuancen von Mango und reifem Apfel umspielen die sortentypischen Zitrustöne

Degustationsnotiz Gaumen

Die leichte und angenehme Herbe im Abgang regt zum Weitertrinken an. Die gute Kraft des äusserst harmonischen Körpers lässt ihn auch als Essensbegleiter brillieren.

Passt zu

Als Apéro oder zu leichten Vorspeisen und Fisch

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Produzent

Wie kaum ein anderer arbeitet Louis Bovard unermüdlich an der Vervollkommnung der Lavaux-Weine. Dank unkonventionellem Denken im Keller hat er es geschafft, seinen Chasselas Eigenständigkeit und Charakter zu verleihen. Wer immer geglaubt hat, Chasselas sei gleich Chasselas wird bei seinen Weinen eines Besseren belehrt. Jede AOC, jede Lage spricht bei Bovard eine andere Sprache. Darunter finden sich neben den klassisch spritzigen Apéroweinen auch kraftvolle Tropfen, die wunderbar als Essensbegleiter eingesetzt werden können.

Region

Die Weinberge des Kanton Waadt liegen an den Ufern des Lac Léman, des Neuenburgersees sowie am Rhone-Ufer. An den Steilhängen des Dézaley im Lavaux wird der Weinbau seit den Zisterzienser-Mönchen im 12. Jahrhundert gepflegt. Die Rebfläche beträgt knapp 3800 Hektaren und ist zu ungefähr 30% mit roten Rebsorten und 70% weissen Rebsorten bestockt. Die wichtigste Rebsorte ist mit Abstand der weisse Chasselas, deren Ursprung in der Region Waadt vermutet wird.